

9. LA QUICHE LORRAINE

A. La quiche est une tarte salée avec des lardons ou du fromage. Lisez la recette que nous vous proposons ici et remettez les photos dans l'ordre chronologique.



LA QUICHE LORRAINE

Temps de préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

3 œufs

1/2 litre de lait entier

125 g de lardons

1/2 cuillère à café de sel

2 pincées de poivre (ou de noix muscade)

100 g de gruyère râpé

pâte brisée avec 200 g de farine

Tout d'abord, mettez les lardons dans une poêle et faites-les revenir. Ensuite, mettez la pâte brisée dans un moule à tarte et disposez les lardons sur la pâte. Battez les œufs avec le lait et le sel, puis ajoutez une pincée de poivre ou de noix muscade. Versez les œufs et la crème sur la pâte. Ajoutez le gruyère. Chauffez le four à 200 degrés et mettez la quiche au four pendant 25 minutes.

